



# Poggio Primo Vino Rosso "Castelbocco"



**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Siden starten af 1970'erne, hvor Sassicaia vendte op og ned på det Italienske klassifikationssystem, har druesorter som Merlot og Cabernet Sauvignon været en del af druepaletten i Toscana. Disse "Supertoscanere" var med til at give den almindelige Chianti et vældigt kvalitetsløft, men den dag idag giver blandinger af de nye sorter og Sangiovese et strejf af eventyr og trods i Toscana.

Poggio Primo's Vino Rosso Castelbocco har siden 1997 været et fast indslag på listen over de 100 bedste vine i Toscana hos Enoteca Italiano i Siena. Og når man tænker på at nogle af Italiens dyreste og fornemmeste vine netop kommer fra Toscana, bør nysgerrigheden være vakt.

Druerne høstes manuelt og presses umiddelbart efter høsten, og henstår på skallerne i ca. 30 dage, inden den fermenteres på Slovenske barriques i 18 måneder og afrundes yderligere 12 måneder på flaske inden den sælges.

Vinen er dybt rubinrød med en lys kant. En stor vinøs og aromatisk elegant bouquet og en elegant, tør og stærk vin med fornem balance og fyldig krop er denne vins signatur. Finalen er lang, blød og med et elegant bittert strejf.

Dette er vinen der skal åbnes ved særlige lejligheder, hvor det mørreste kød, de eleganteste sovse og det lækreste garniture skal nydes.

Server vinen ved 18 - 20°C og drik den senest 8 - 10 år fra høståret.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (50%) og Cabernet Sauvignon (50%)
Oprindelse:	Castiglion, Fibbochi, Toscana
Alkohol:	12,5%
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml.

**Pris: Kr 144.-**